

Masa de Rugelach

Makes: 48 servings

48 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Queso crema, bajo en calorías, a temperatura ambiente	1 lb	
Margarina, a temperatura ambiente	10 oz	
Compota de Manzana	6 oz	
Harina	8 oz	
Receta del relleno de fruta*	4 oz	

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	91	
Total Fat	6.2 g	
Protein	1 g	
Carbohydrates	6 g	
Dietary Fiber	NA	
Saturated Fat	1.9 g	
Sodium	100 mg	

Directions

1. En un tazón para mezclar, mezcle el queso crema, margarina y azúcar. Mezcle a baja velocidad hasta que esté suave.
2. Agregue la compota de manzana y la harinan y mezcle solamente hasta incorporar todos los ingredientes; no se exceda en mezclarlo o las galletas le resultarán duras.
3. Refrigere por 4 horas.
4. Estire la masa a un grosor de 1/8".
5. A la masa, espárzale 3 tazas del relleno de ciruelas condimentadas.
6. Corte en tiras largas y enrolle al tamaño deseado, perforando la masa según sea necesario.
7. Hornee en un horno convencional a 375° F por 25 minutos hasta que estén doradas.

Notes

Consejo para servir:

*Refiérase a la receta de Relleno de Ciruelas Condimentadas.